

## みえ尾鷲海洋深層水

10月22日放送

第25回目の放送は「みえ尾鷲海洋深層水」についてご紹介します。

尾鷲市古江町には、この海洋深層水の取水施設「アクアステーション」があります。深海から汲み上げた海水を、ここでお客様に分水しています。

詳しいお話を、アクアステーションの原田聖史さんに伺いました。



さて、海洋深層水とは「水深200メートル以上で太陽光の届かない場所の海水」のことをいいます。

みえ尾鷲海洋深層水は水深415mから汲み上げられています。

こちらはアクアステーションの地下15メートルにある取水ピットの写真です。



深層水は一年を通じて13~14度を保っているので、活魚運搬車両で魚を運ぶ運送会社は、運搬の氷代などのコストを抑えることができます。

また、海面近くの表層水と比べてミネラルなどの栄養が豊富ともいわれています。

さらには、深い海まで光が届かないで細菌が少なく、鮮度も全く違うそうです。

他には、干物などの水産加工品や飲料水、尾鷲市街地にある温浴施設「夢古道の湯」のお風呂など、深層水はさまざまところで活用されています。

そして、調味料にはかかせない「塩」にも。

この深層水の塩を作っている「モクモクしお学舎」も古江町にあります。



元々は小学校だった場所です。

深層水を使った商品のお話を、モクモクしお学舎の尾上和寿さんに伺いました。



深層水を100%使用した塩を作っていますが、その種類はたくさんあります。

なんでも、ろ過する時間によって味が変わるそうです。

おにぎり用、野菜用、魚の塩焼き用などなど・・・その食材にあった塩を選んでくださいね。

他にも、深層水の塩を使った商品はたくさんあります！  
塩けんぴ・ポン酢・塩麹などは、尾鷲の特産品と深層水の塩をコラボレーションさせた商品です。

これからもどんどん商品開発を行っていくそうです。  
期待しています！

みえ尾鷲海洋深層水利用協議会 HP : <http://owase-dsw.org/>

モクモクしお学舎 HP : <http://www.siogakusha.com/>